CENTRE HOSPITALIER INTERDEPARTEMENTAL
DE PSYCHIATRIE DE L'ENFANT
ET DE L'ADOLESCENT

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

APPEL D'OFFRE OUVERT

Objet du marché

Fourniture de denrées alimentaires

Pouvoir adjudicateur

Centre Hospitalier Interdépartemental
de Psychiatrie de l'enfant et de l'adolescent Fondation Vallée
7 rue Benserade
94250 GENTILLY

Date et heure limites de remise des offres **:**
16 Décembre 2013 – 12 Heures

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHE – DISPOSITIONS GENERALES :

ARTICLE 1.1 – OBJET DU MARCHE

Fourniture de denrées alimentaires

ARTICLE 1.2 - DESIGNATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Centre Hospitalier Interdépartemental de Psychiatrie de l'enfant et de l'adolescent Fondation Vallée sis 7 rue Benserade - 94250 GENTILLY

ARTICLE 1.3 – MODE DE PASSATION

La procédure de consultation utilisée est un appel d'offres ouvert, au sens des articles 57 à 59 du Code des Marchés Publics.

ARTICLE 1.4 – DUREE DU MARCHE

La durée d'exécution du marché est de un an du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2014. Ce marché sera renouvelable deux fois par accord express du pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 1.5 - DECOMPOSITION EN LOTS,

Le présent marché comporte 9 lots :

- Lot n° 1: BOF
- Lot n° 2: LEGUMES SURGELES SIMPLES
- Lot n° 3: MELANGES DE LEGUMES SURGELES
- Lot n° 4: VIANDES SURGELEES
- Lot n° 5: POISSONS ET PRODUITS DE LA MER ELABORES SURGELES
- Lot n° 6: VIANDES FRAICHES
- Lot n° 7: VIANDES CUITES SOUS VIDE
- Lot n° 8: BISCUITS SECS PORTIONS EMBALLES INDIVIDUELLES
- Lot n° 9: BOULANGERIE

ARTICLE 1.6 – QUANTITES

Le marché passé au terme de la consultation est un marché à bons de commandes avec mini et maxi. Les quantités à fournir sont précisées à titre indicatif dans le CCTP. Conformément aux dispositions de l'article 76 du CMP, les quantités facturées seront les quantités consommées.

ARTICLE 1.7 – VARIANTES

Les variantes ne sont pas acceptées.

ARTICLE 2 - DOSSIER DE CONSULTATION :

Le dossier de consultation est adressé gratuitement à tout candidat qui en fera la demande.
Il comprend les pièces suivantes :

- le présent règlement de consultation
- le cahier des clauses administratives particulières
- le cahier des clauses techniques particulières
- le tableau de présentation des offres à compléter et signer

ARTICLE 3 – PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

ARTICLE 3.1 – CONSTITUTION DU DOSSIER

Les candidats devront présenter un dossier complet en langue française comprenant les pièces suivantes :

a. les déclarations et justificatifs suivants :
- Lettre de candidature (imprimé DC1)
- Déclaration du candidat (imprimé DC2)
- Attestation d'assurance responsabilité civile

b. l'acte d'engagement (imprimé DC3) avec en annexe le tableau de présentation des offres rempli, comportant le bordereau de prix et la remise catalogue,

c. Une note de présentation des compétences de sa société et des moyens mis en œuvre pour l'exécution de la prestation, des références dans un secteur analogue ainsi que toutes qualifications ou autre document attestant de ses capacités
d. le catalogue fournisseur,
e.les fiches techniques des produits proposés
f. les échantillons (cf. Article 5 du RC)

ARTICLE 3.2 - PRESENTATION DES OFFRES

Les offres présentées devront être formulées par lots tels qu'ils sont déterminés par les tableaux récapitulatifs des besoins.

Chaque offre devra être calculée ligne par ligne.

Les offres seront impérativement établies sur les tableaux intitulés « tableau de présentation des offres » qui correspondent au document contenant le bordereau de prix et la remise sur catalogue et qui sont joints au dossier de consultation.

Ces tableaux seront annexés à l'offre du candidat.

Le candidat répondra à au moins 90% arrondi au chiffre supérieur des produits référencés dans le bordereau des prix. Les offres dont les bordereaux de prix auront un % de renseignement ou de valorisation ≤ à 90% seront considérées comme irrecevables.

ARTICLE 3.3 - MODALITES D'ETABLISSEMENT DES PRIX

Les candidats établissent leur proposition par lot et les prix sont indiqués pour chaque article (en conformité avec l'unité de conditionnement demandée) et pour la totalité du lot. Les prix unitaires sont établis H.T. et s'entendent franco de port et d'emballage.

ARTICLE 4 - DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours suivant la date limite de remise des offres.

ARTICLE 5 - FOURNITURE D'ECHANTILLONS

Des échantillons gratuits accompagneront obligatoirement l'offre du candidat pour les lots suivants :

LOT 1 : BOF

- Maroille
- Emmental râpé
- Crème dessert vanille 125g
- Crème dessert caramel 125g
- Mousse citron 12cl
- Yaourt aromatisé aux fruits
- Crème anglaise
- Choucroute cuisinée en seau de 10kg

LOT 2 : LEGUMES SIMPLES SURGELES

- Epinards galets branches
- Haricots verts très fins

LOT 3 : MELANGES DE LEGUMES SURGELES

- Poêlée dont les marquants principaux sont : asperges vertes, carottes, oignons, poivrons, aubergines
- Poêlée dont les marquants principaux sont : brocolis, champignons, carottes, haricots verts
- Poêlée ratatouille

LOT 4 : VIANDES SURGELEES

- Véritable escalope de dindonneau à la viennoise cuite +/- 125g
- Paupiette de veau sans porc, sans ficelle, 140g

LOT 5 : POISSONS ET PRODUITS DE LA MER

- Trio de cubes de poissons
- Filet de hoki à la tomate
- Nuggets de poisson
- Carrelet meunière
- Dos d'églefin
- Filet de Saint Pierre
- Filet de sole tropicale

LOT 6 : VIANDES FRAICHES

- Steak qualitatif piècé de 130g, sous vide par 10
- Côtes d'agneau pièceé en 100g

LOT 7 : VIANDES CUITES SOUS VIDE

- Gigot d'agneau
- Roti de bœuf
- Roti de veau
-

LOT 8 : BISCUITS SECS PORTIONS EMBALLEES

- Biscuit fourré chocolat +/- 35g
- Gâteau fourré fraise +/- 30g
- Gaufre mole +/- 35g
- Cookies pépites de chocolat +/- 25g
- Gaufrette vanille +/- 20g

LOT 9 : BOULANGERIE

- Baguette de 250gr emballée individuel
- Petits pains précuits individuels 120g

Ces échantillons devront êtres fournis pour **le 14 Novembre 2013 – 12 H 00 au plus tard**. L'adresse de livraison est :

Fondation Vallée
Service Cuisine
5 Bis, rue Benserade
94250 GENTILLY

Ces échantillons seront obligatoirement identifiés par étiquetage au nom de la société et l'étiquetage fera apparaître clairement la dénomination exacte du produit ainsi que le numéro du lot concerné.

ARTICLE 6 – CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

Les propositions seront placées sous enveloppe cachetée.

L'enveloppe portera en suscription la mention :

APPEL D'OFFRES / DENREES ALIMENTAIRES
NE PAS OUVRIR AVANT LE : 16 Décembre 2013

La soumission devra être envoyée par poste et en recommandé avec accusé de réception à l'adresse suivante :

Fondation Vallée
Direction des Services Economiques
7, rue Benserade - 94250 GENTILLY

avant le 16 Décembre 2013 à 12 heures, délai de rigueur. Les fournisseurs devront tenir compte des délais postaux.
Les plis pourront être également déposés au Secrétariat de la Direction des Services Economiques du CHI Fondation Vallée où ils seront enregistrés contre récépissé, avant les mêmes dates et heures limites que ci-dessus.

ARTICLE 7 – JUGEMENT DES OFFRES

Seuls les plis reçus dans les conditions prévues à l'article 6 seront examinées. A l'ouverture de l'enveloppe, le pouvoir adjudicateur éliminera les candidats qui n'ont pas qualité pour présenter une offre ou dont les capacités techniques, professionnelles et/ou financières paraissent insuffisantes.

Le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse se fera en fonction des critères suivants :

- Critère n°1 :
Prix proposés : 40%

- Critère n°2 :
Valeur qualitative de l'offre : 40 %

- Critère n°3 :
Logistique et qualité du service : 20%

Le critère n°1 sera apprécié en fonction des sous-critères suivants :

. Taux de renseignement des produits du tableau de présentation des offres
. Prix indiqués sur le bordereau de prix
. Remise effectuée sur catalogue sur lequel le pouvoir adjudicateur pourra choisir des produits pour comparaison des remises de chaque offre

Le critère n°2 sera apprécié en fonction des sous-critères suivants :

. Conformité des produits
. Démarche qualité (traçabilité, labels, certifications)
. Echantillons le cas échéant

Le critère n°3 sera apprécié en fonction des sous-critères suivants :

. Modalités et délais de livraison
. Franco de port (avec indication des quantités minimales le cas échéant)
. Qualité du service
. Développement durable

En cas d'erreur de calcul constatée dans une offre, les prix unitaires HT portés en chiffres sur l'offre prévalent sur toutes autres indications de l'offre et le montant du décompte est rectifié en conséquence.

ARTICLE 7 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour tous renseignements complémentaires concernant la présente consultation, les candidats pourront s'adresser à :

- pour des renseignements à caractère administratif :
S.COULON - Directeur adjoint des Services économiques - Tel : 01 41 24 81 37
J. SANROMA - Responsable adjoint Services Economiques - Tel : 01 41 24 81 32

- pour des renseignements à caractère technique :
Mr. Olivier FOULON – Responsable cuisine
Tel : 01 41 24 81 68
Mail : olivier.foulon@ch-fondationvallee.fr

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES (CCAP)

ARTICLE 1 – DESIGNATION DES PARTIES CONTRACTANTES

Le Centre Hospitalier Interdépartemental de Psychiatrie de l'enfant et de l'adolescent Fondation Vallée - 7, rue Benserade - 94250 GENTILLY, représenté par Monsieur BARBOT, Directeur,
d'une part

Le titulaire du marché, désigné dans l'acte d'engagement,
d'autre part.

ARTICLE 2 – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Le marché est constitué par les éléments énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

a. pièces particulières :

- Acte d'engagement et son annexe de présentation des offres, dont l'exemplaire original conservé par l'acheteur fait seul foi
- Présent CCAP, dont l'exemplaire original conservé par l'acheteur fait seul foi
- CCTP, dont l'exemplaire original conservé par l'acheteur fait seul foi

b. pièces générales (non jointes au marché)

- CCAG applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services
- CCTG applicables aux marchés publics de fourniture courantes et services

ARTICLE 3 – PRIX ET REGLEMENT DU MARCHE

ARTICLE 3.1 - PRIX

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales et parafiscales ainsi que tous les frais afférents à l'emballage et au transport jusqu'au lieu de livraison.

Prix établis en référence à une Mercuriale ou à une cotation

Prix établis par application d'un coefficient fixe à un cours donné, mercuriales publiées au journal «les MARCHES », Dans ce cas la mercuriale est mentionnée sur le «tableau de présentation des offres ». La mercuriale à retenir afin de renseigner les tableaux des lots 6 (viandes fraîches) et 7 (viandes cuites sous vide) sera la mercuriale de la semaine 43.

Une mercuriale hebdomadaire devra être transmise par les titulaires des lots mentionnés ci-dessus.
Ainsi les tarifs applicables au cours de la semaine N seront ceux du tarif de la mercuriale de la semaine N-1 auquel sera soustrait le pourcentage accordé par le titulaire. Les prix seront non variables au cours d'une même semaine.

Prix fermes

Pour tous les autres lots, les prix seront fermes du 1er janvier 2014 au 31 décembre 2014.
Les prix seront éventuellement ajustables sur demande du titulaire au 1er janvier 2015, dans le cas d'un renouvellement de marché.
Sous peine de forclusion, les demandes de réajustement des prix devront être transmises à l'établissement quarante cinq jours avant la date de changement de prix.

ARTICLE 3.2 - PRINCIPE D'AJUSTEMENT DES PRIX

Les produits sont traités à prix fermes, les prix seront ajustables à la date définie à l'article 3.1 selon la formule paramétrique suivante :

$$P = Po \times \frac{T}{To}$$

où P est le nouveau prix.
Po est le prix au moment de la remise de l'offre (prix initial).
T = Prix unitaire HT figurant au tarif public du titulaire en vigueur au moment de l'ajustement des prix.
To = Prix unitaire HT figurant au tarif public du titulaire en vigueur au moment de l'établissement de son offre.

Clause de sauvegarde : Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de refuser les prix dont l'ajustement conduit à une augmentation de plus de 2% par rapport au prix de la période précédente.
En cas de refus du titulaire du marché de limiter cet ajustement à 2%, le pouvoir adjudicateur procédera à la résiliation sans indemnités du marché.

Lors de la demande d'ajustement des prix, il pourra faire valoir à l'appui de sa demande d'ajustement de prix, tous les éléments de preuves justifiant une situation exceptionnelle (facture de ses fournisseurs au moment de la remise des offres et au moment de sa demande d'ajustement, articles de presse, communiqués d'organisations professionnelles, courriers de ses fournisseurs…)

ARTICLE 4 - CLAUSES RELATIVES AUX PRIX DE REGLEMENT

Absence de Mercuriale

1° - Si les cours ne sont pas publiés provisoirement pendant une ou plusieurs semaines, les cours moyens de référence à prendre en considération seront les derniers parus.

2° - Si, pendant la période d'exécution du marché, l'une des mercuriales servant de base au calcul des prix est définitivement supprimée ou subit des modifications importantes, le marché sera modifié par un avenant prenant pour base une autre mercuriale avec éventuellement modification des coefficients concernés ou sera résilié.

Clauses de promotions

En cours de marché le titulaire peut établir des tarifs promotionnels sur des produits faisant l'objet du présent marché, notamment en raison de promotions saisonnières, d'arrivages massifs ou de date limite de consommation très rapprochée. Dans ce cas, le titulaire s'engage à les communiquer au CHI Fondation Vallée pendant toute la durée du marché. Il s'engage également à faire bénéficier de tout tarif promotionnel que le produit soit coté ou non, à condition que le prix promotionnel soit inférieur au prix de règlement du présent marché. Les prix promotionnels se substituent alors automatiquement au prix conclu dans le marché.

ARTICLE 5 – ETABLISSEMENT DE LA FACTURE ET PAIEMENT

Les paiements interviendront à l'issue de la livraison complète des fournitures prévues. Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions réglementaires prévues à l'article 96 du code des marchés publics (soit 50 jours à compter de la date de réception de la facture conforme).

Le taux applicable en cas d'intérêts moratoires sera le taux d'intérêt légal en vigueur à la réception des prestations faisant l'objet du marché.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un exemplaire, portant outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Le nom et l'adresse du créancier,
- L'identité bancaire ou postale telle qu'elle est précisée à l'acte d'engagement
- Le numéro du bon de commande pour chacune des livraisons
- La fourniture livrée exactement définie
- Le montant de la prestation exécutée,
- Le prix des prestations accessoires,
- Le taux et le montant des taxes,
- Le montant TTC
- La date de facturation

ARTICLE 6 – PENALITES :

ARTICLE 6.1 PENALITES - EXECUTION PAR DEFAUT

Il n'est pas prévu de pénalités de retard. Cependant, en cas de refus de livraison, d'absence de livraison, de retard ou de rejet d'une marchandise non conforme, le pouvoir adjudicateur pourra s'approvisionner là où il le jugera utile. En cas de différence de prix au détriment de la collectivité, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en paiement à son profit.

ARTICLE 6.2 REGLEMENT DES LITIGES

Tout différend survenant à l'occasion de l'exécution du marché et n'ayant pu être réglé de façon amiable entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire conduira à la mise en œuvre des dispositions du C.C.A.G. relatif aux marchés de fournitures courantes et services.

ARTICLE 6.3 - RESILIATION

Le marché sera résilié de plein droit par le pouvoir adjudicateur en cas :

- d'inobservation des clauses du marché à l'expiration du délai de mise en demeure de de quinze jours.
- de trois livraisons effectuées en dehors des heures prévues en début de marché,
- de résultats d'analyses bactériologiques non conformes à la réglementation.

La décision de résiliation du marché est notifiée en recommandé avec AR. Dans ce cas, le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnité.

En cas de demande de résiliation du marché par le titulaire pour des raisons autres que celles figurant dans les articles 25 à 27 du CCAG/FCS, l'acheteur aura la possibilité de lui demander une indemnisation s'élevant à 10% du montant minimum du marché.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

ARTICLE 1 - CONFORMITE DES FOURNITURES, TRANSPORT.

Les fournitures devront être conformes aux décisions du GEMRCN, conformes aux recommandations relatives à la nutrition et d'une manière générale, à la réglementation en vigueur.

Elles seront garanties sans ingrédients produits à partir d'organismes génétiquement modifiés soumis à étiquetage.

Certains lots font l'objet de prescriptions qualitatives précises auxquelles les fournisseurs devront se conformer.

Les conditions de transport et de livraison devront être adaptées aux denrées alimentaires transportées et devront être conformes à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 2 - DELAI D'EXECUTION

Les délais ou dates de livraison seront précisés sur les bons de commande émis.

Les livraisons seront effectuées de 07h00 à 10h00 à la date précisée sur le bon de commande, et au lieu indiqué sur celui-ci, sauf pour le lot 9 (boulangerie) dont la livraison sera effectuée avant 07h30 sur les sites de Gentilly, Kremlin Bicêtre et de Rungis.

En cas d'impossibilité de livrer à la date prévue, le fournisseur en avisera préalablement l'établissement; la livraison en tout état de cause devra être exécutée dans le nouveau délai qui lui sera imparti.

Si la livraison n'intervient pas dans le délai prévu, l'établissement aura la possibilité de s'approvisionner chez un autre fournisseur. Le surcoût entraîné étant à la charge du titulaire du marché, il sera automatiquement déduit des règlements à venir.

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LIVRAISON

Les produits surgelés seront livrés en état de surgélation, transportés dans des véhicules, récipients ou emballages, à l'intérieur desquels est maintenue une température permettant la livraison des produits dans des conditions optimales de sécurité, c'est-à-dire -18°. La propreté du camion peut être contrôlée.
Le contrôle des températures sera effectué en présence du livreur par thermo-sonde. En cas de non-respect de la température, les produits rendus inaptes à la consommation de ce fait seront à la charge du fournisseur. La livraison sera refusée à charge pour le fournisseur d'effectuer une livraison conforme le jour même si besoin.

Le contrôle de la livraison des marchandises est systématiquement assuré en présence du livreur.

Les produits frais doivent être transportés sans interruption à une température comprise entre 0° et + 3° C.
Le personnel du soumissionnaire préposé aux manipulations et au transport doit observer les règles de propreté les plus strictes. A tout moment, le soumissionnaire devra justifier des moyens mis en œuvre pour contrôler les températures des camions.

Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison indiquant :

- Le nom du titulaire du marché,
- La date de livraison,
- La référence de la commande,
- La nature de la marchandise,
- la catégorie de classement pour les produits normalisés
- l'origine du produit
- Les poids ou quantités livrés.
- Les prix unitaires et totaux

Les livraisons seront effectuées au 5 ou 5bis rue Benserade en fonction des lots.

Pour le lot 9 (boulangerie) les livraisons seront effectuées sur les 3 sites suivants :
- CHI Fondation Vallée au 5 bis rue Benserade à Gentilly
- Maison des 13/17 au 13-17 Rue Guillaume Colletet à Rungis
- ULPIJ 78 rue Général Leclerc 94270 Le Kremlin Bicêtre

ARTICLE 4 - PRESENTATION, CONDITIONNEMENT ET QUALITE

ARTICLE 4.1 - CONDITIONNEMENT – ETIQUETAGE ET LOGISTIQUE

Les produits surgelés

Sur l'emballage doit figurer en code clair :
- le mode d'emploi,
- le qualitatif surgelé,
- le nom, la raison sociale ou la marque déposée de l'entreprise congélatrice ou du bateau congélateur et du distributeur,
- la dénomination de l'espèce,
- le mode de présentation,
- le poids net minimum enrobage exclu,
- la date de congélation (mois, année),
- le numéro de lot et la provenance,
- la provenance et l'origine pour l'ensemble des produits.
- Les informations doivent apparaître en langue française.

Aucune trace de congélation ne doit être perceptible sur les emballages en contact direct.
Avant décongélation, une section pratiquée dans le produit congelé doit montrer une chair compacte, il ne doit pas être perçu la présence de cristaux ou d'aiguilles de glace.

Les soumissionnaires devront certifier, pour chaque produit, que la simple surgélation a été pratiquée. Nous refusons tous produits en double surgélation. En l'absence de cette information, le produit sera considéré par défaut comme étant en double surgélation.

Pour chaque produit préparé proposé, le soumissionnaire indiquera le rapport Protides/Lipides (P/L). Celui ci doit suivre dans la mesure du possible les recommandations du GEMRCN, soit un rapport P/L supérieur à 2 et un pourcentage de poisson supérieur à 70 pour les préparations.

Les produits frais

Ils seront emballés et conditionnés sous vide à l'exception des produits spécifiques. Ils devront obligatoirement porter sur l'emballage les informations conformes à la réglementation en vigueur :

- la marque sanitaire de l'établissement ou estampille vétérinaire
- la dénomination du produit et le poids net
- le code interne d'identification du produit (numéro de lot)
- la date limite de consommation
- les conditions particulières de conservation (notamment la température de stockage)
- la date de conditionnement exprimée en clair, jour, mois, année
- les mentions d'étiquetage spécifiques à la viande bovine
- le détail des ingrédients pour les produits élaborés et/ou transformés

L'étanchéité des emballages doit être absolue. La température de livraison des marchandises ne doit pas dépasser 6° C à cœur.

En outre, l'étiquetage devra être conforme à la réglementation en vigueur en ce qui concerne la traçabilité des produits et plus particulièrement pour la viande de bœuf.

Le cas échéant, les soumissionnaires acceptent les contrôles de la Direction Départementale de la protection des populations à propos de la conformité des règles d'étiquetage.

La dénomination culinaire générique des différentes familles de produits (exemple : biftecks, rôtis, bourguignon, ...) ne peut être utilisée sans être accompagnée du nom du morceau (exemple : faux – filet, paleron, gîte noix, ...).

Les matériaux utilisés pour le conditionnement sous vide pour une conservation prolongée des viandes sont soumis aux législations françaises et communautaires en vigueur en ce qui concerne leur composition et la migration de leurs composants. Le cas échéant, les soumissionnaires acceptent le contrôle de la Direction Départementale de la protection des populations.

La DLC des produits frais devra être supérieure à 15 jours

ARTICLE 4.3 – ORIGINE ET QUALITE DES VIANDES

Les produits devront provenir de pays d'origine agréés par la réglementation en vigueur lors de la date de livraison

Les produits livrés seront issus de 2 lots maximum.
Les pièces auront une différence de poids de plus ou moins 10g et seront présentées de telle façon qu'aucune intervention nouvelle ne soit nécessaire.

1 : Le BŒUF

Les viandes parées et découpées sont exclusivement issues des muscles. Ils ne font pas partie des produits à risques déterminés par l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments.
Les soumissionnaires doivent être signataires de l'accord interprofessionnel relatif à la traçabilité des viandes bovines destinées à la restauration hors foyer ou équivalent.
Les viandes bovines proposées seront exclusivement à partir de viandes agréées par les services vétérinaires d'état et donc reconnues en l'état propre à la consommation humaine.et conformes au GEMRCN
Les muscles prêts à découper ou les viandes pesses sont issus de carcasses de gros bovins (bœuf) Il faudra en outre prévoir une traçabilité conformément à la réglementation en vigueur.
La DLC devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.

La viande de bœuf devra obligatoirement être issue de la viande française, marquage VBF.

2 : Le VEAU

La viande provient de carcasses de veau à chair « rosé clair ».

La viande issue des muscles devra répondre à la réglementation, aux spécifications techniques et recommandations du GEMRCN.
La DLC devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.

3 : L'AGNEAU

La viande provient de carcasses d'agneau de 13 à 19 kg,
La viande issue des muscles devra répondre à la réglementation, aux spécifications techniques et recommandations du GEMRCN.
Sont exclues du marché :

- les viandes de bélier
- les viandes couleur rouge sombre à odeur de suint

La DLC devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.

4 : Le PORC

La viande provient de carcasses (quartiers) ayant une teneur en viande maigre estimée entre 55 et 57 % (longe, épaule, carré).
La viande issue des muscles devra répondre à la réglementation, aux spécifications techniques et recommandations du GEMRCN. La viande salée sera de salaison fraîche et légère.
La DLC devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.

8 : VIANDES CUITES SOUS VIDE

Les rôtis seront des pièces de 1.8 kg à 2.5 kg, conditionnés individuellement et ayant un diamètre maximum de 120 mm. Ils seront pré-rôtis avant cuisson, parés, prêts à trancher.
La DLC devra être supérieure ou égale à 15 jours à compter de la date de livraison.
Les critères de qualité et de provenance seront identiques à ceux énoncés dans le paragraphe 4.3 qualité et origine des viandes

DEFINITION DES DIFFERENTS TYPES DE PARAGE

Les viandes conditionnées sous vide peuvent avoir subi un degré de parage plus ou moins poussé et élaboré.
D'une manière générale, les morceaux débités sont livrés désossés et parés. On entend par «paré » le stade de préparation de la viande lorsqu'elle se présente sans croquant, sans glande, sans gros gras, sans tendon ni ligament.
Les os et déchets issus du désossage et du parage et à fortiori, surajoutés, sont strictement exclus.

Deux types de parage, représentatifs de l'ensemble des produits existants sur le marché à ce jour ont été retenus et définis de la façon suivante :

- SP : SEMI PARE

Pièce de coupe entière, désossée ou non, non dépiécée, débarrassée des masses graisseuses, excepté gras de couverture.

- PAT ou PAD : PRET A TRANCHER, PRET A DECOUPER

Muscle désossé, dépiécé, dégraissé (sauf pour les muscles traditionnellement vendus au détail avec gras de couverture), intégralement épluché.

La fourniture de viandes devra se faire soit :

- En prêt à trancher : correspond à un stade de préparation des pièces de viande présentant le caractère du paré avec, en outre, l'absence d'aponévroses et de tissus conjonctifs et adipeux interstitiels.

L'exsudat restant prisonnier du sac ne doit pas dépasser 0,8 % du poids total de la viande. Aucune odeur nauséabonde ne doit se dégager à l'ouverture du sac (à ne pas confondre avec une odeur âcre et acide, qui est normale pour ce type de marchandise). Après ouverture du sac et mise à l'air libre, la viande doit reprendre rapidement sa couleur d'origine (rouge vif ou rouge sombre selon le degré de maturation).

- Piécé en portions unitaires : les viandes seront « prêtes à l'emploi » sans parage supplémentaire avant cuisson. Les portions individuelles seront découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et au poids approximatif précisé à la commande. Cette approximation ne devra pas différer de plus ou moins 5 % pour chaque portion.

Sont exclues la fourniture de « fausses coupes » ainsi que les « godets » (chutes de morceaux sur lesquels une coupe a déjà été faite).

ARTICLE 4.4 – ORIGINE ET QUALITE DU POISSON

Poissons de mer surgelés :

La qualité de ces produits sera conforme à la décision n° C10-01 et C9-01 du GEMRCN, approuvée par la section technique de la Commission Centrale des Marchés.

Le fournisseur devra être en mesure de produire les analyses bactériologiques ainsi que les teneurs en ABVT, les soumissions seront accompagnées des analyses demandées.
Concernant les portions de filets nature, pané cuit et meunière, seuls les blocs de filets ou morceaux de filets ou de poissons surgelés préparés à partir d'une seule espèce, sans peau ni membrane noire, sans ajout d'additifs (notamment de polyphosphate), et sans ajout de chair hachée, peuvent être utilisés.

Les produits proposés par les soumissionnaires devront être de qualité sans arêtes.
Légumes surgelés : La qualité de ces produits sera conforme aux décisions du GEMRCN.
Les mélanges de légumes devront être détaillés en variété et quantité ramenée en %.

ARTICLE 4.5 – LEGUMES SURGELES

La qualité de ces produits sera conforme aux recommandations du GEMRCN.
Les mélanges de légumes devront être détaillés en variété et quantité ramenée en %. Ces produits ne devront pas comporter d'huile de palme.

ARTICLE 4.6 – DATE LIMITE DE CONSOMMATION

Pour les produits autres que ceux énumérés ci-dessus (viande), le délai entre la livraison et la date limite de consommation devra être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la date limite de consommation

ARTICLE 4.7 – BISCUITS SECS PORTION EMBALLES INDIVIDUELS

Le type d'huile végétale rentrant dans la composition du produit devra être précisé. Les produits ne devront pas comporter d'huile de palme. La fiche technique de chaque produit devra être transmise. La DLC devra être supérieur à 30 jours après la date de livraison.

ARTICLE 4.8 – BOULANGERIE

Les produits « Baguette », « pain de campagne » et « petits pains spéciaux individuels » sont des produits frais. Les petits pains sont précuits. La livraison devra être réalisée tous les jours soit 365 jours sur l'année.

ARTICLE 5 - VERIFICATIONS ET RECEPTION

Les vérifications quantitatives (poids, nombre d'unités, conditionnement prévu à l'offre) et la vérification qualitative (salubrité qualité) seront effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison par le directeur de l'établissement ou son représentant, en présence du livreur.
Elles consistent à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison.
Une tolérance d'écart de poids de 10% maximum sera admise sur la quantité du produit livré.
Si la quantité n'est pas conforme à la commande, le directeur ou son représentant peut mettre le titulaire du marché en demeure, soit de reprendre immédiatement l'excédent, si la livraison dépasse la quantité commandée soit de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront impartis, à concurrence de la quantité spécifiée sur le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, le dit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties contractantes ou de leurs représentants.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle sera refusée et devra être remplacée par le titulaire du marché sur demande verbale du responsable de la cuisine.

En cas de litiges ayant trait à la qualité des produits fournis, il peut être fait appel aux services de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

- Vérification qualitative concernant les produits surgelés

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier :

- que la température à cœur est celle prescrite, c'est-à-dire égale ou inférieure à moins 18° C
- que l'origine du produit est indiquée

– Contrôle à observer pour tous les lots

Il conviendra de s'assurer de :

- L'agrément sanitaire du véhicule : Refus immédiat si absence de l'agrément
- Les conditions de chargement, propreté du véhicule : Refus des marchandises après deux remarques écrites
- La température de l'enceinte du camion, compte tenu de la réglementation : Refus des marchandises après deux remarques écrites
- La température des produits : Refus immédiat des marchandises dont la T° à cœur est supérieur à + 6°c pour les produits frais et inférieure à -15°c pour les produits surgelés.
- L'étiquetage et date limite de consommation : Refus immédiat si l'étiquetage n'est pas conforme à l'article 4.1 du présent cahier.
- Le conditionnement et emballage : Refus immédiat des marchandises conformément à l'article 4.1 du présent cahier

– Réception

La réception est prononcée par le responsable cuisine qui vise par signature ou cachet le duplicata du bulletin de livraison remis au titulaire. Le duplicata visé vaut procès verbal de réception.

La réception est prononcée sous réserve des vices cachés éventuels qui peuvent être notamment :

- une mauvaise odeur à la cuisson
- une saveur désagréable après cuisson
- une infection, une infestation parasitaire n'apparaissant qu'à la découpe.

Dans ce cas, le fournisseur devra procéder immédiatement à l'échange de la fourniture.

ARTICLE 6 : EVOLUTION DE LA REGLEMENTATION

Dans le cas où, pendant l'exécution du marché, la réglementation relative notamment :

- à l'origine des marchandises (lieu d'élevage, d'abattage ou de découpe)
- à la traçabilité des marchandises
- à l'étiquetage

venait à évoluer, les soumissionnaires s'engagent à transmettre au Service Restauration, les dispositions relatives à cette réglementation.